PL

KULINARISK

Książka kucharska

Spis treści

Tabela pieczenia	3	Przepisy – Ryba	24
Programy automatyczne	16	Przepisy – Ciasto	27
Przepisy – Wieprzowina/cielęcina	16	Przepisy – Pizza/placek/chleb	34
Przepisy – Wołow./Dziczyz./Jagnięc.	19	Przepisy – Casserole/zapiekanki	38
Przepisy – Drób	22	Produkty gotowe	42

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Tabela pieczenia

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Należy ściśle przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu produktu. Jeśli brak wskazówek, należy skorzystać z informacji podanej w tabelach.

ⓘ Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania i przykryć wilgotnym ręcznikiem lub folią plastikową. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

Tabela pieczenia

Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Jabłecznik (szarlotka)[1)]	170	2	160	2 (po lewej i po prawej)	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	170	2	150	2	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Keks / Ciasto owocowe[1)]	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto ze śliwkami[1)]	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Małe ciasteczka – jeden poziom[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – dwa poziomy[1)]	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Małe ciasteczka – trzy poziomy[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – jeden poziom	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka / ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bezy – dwa poziomy[1)]	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bułeczki[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – jeden poziom	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii[1)]	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 500 g
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułki[1)]	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia ciasta
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze
Babeczki[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	W formie
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Mięso

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Ryba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg / Dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk / Łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów

Grill

ⓘ Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy nagrzewać przez 3 minuty.

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Steki	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Befsztyki	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kiełbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4

Produkt	Ilość		Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
	Sztuki	(g)		1. strona	2. strona	
Pierś z kurczaka	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone[1)]	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone[1)]	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone[1)]	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Kotlet, żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 lub 2
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 lub 2

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, połówka	po 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

Ryba

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 lub 2

Termoobieg + para

ⓘ Podczas pieczenia drzwi urządzenia można otwierać tylko w razie konieczności.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	190 - 200	30 - 40	2
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Pudding chlebowy	170 - 190	45 - 60	2
Pudding ryżowy	170 - 190	40 - 50	2
Ciasto z jabłkami	150 - 160	45 - 60	2
Biały chleb	180 - 190	45 - 55	2

Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujki temperatury (patrz tabela dla czujki temperatury).

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.

ⓘ Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie piekarnika.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Filet wołowy	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Steki	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Rozmrażanie

Produkt	Ilość (g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczającą wilgotność w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

Suszenie

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 pozycja	2 pozycje
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabela temperatur dla termosondy

Produkt	Temperatura wewnątrz produktu (°C)
Pieczeń cielęca	75 - 80
Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopatka wieprzowa	80 - 82
Goleń wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zając	70 - 75
Pstrąg/dorada	65 - 70
Tuńczyk/łosoś	65 - 70

Programy automatyczne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Programy automatyczne

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw.

- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyka wagowa (menu: Gotowanie wspomagane) – funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie ciężaru potrawy.
- Programy do pieczenia mięsa z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda (menu: Gotowanie wspomagane) – funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, wymagane jest wprowadzenie temperatury wewnątrz produktu. Po zakończeniu programu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Automatyczne przepisy (menu: Gotowanie wspomagane) – funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Duszone mięso
Pieczeń z dziczyzny

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyka wagowa
Pieczeń jagnięca
Kurczak cały
Indyk cały
Kaczka cała
Gęś cała

Potrawy z użyciem funkcji: Automatyczna termosonda
Karczek wieprzowy
Pieczeń wołowa
Wołowina po skandynaw.
Karczek z dziczyzny
Pieczeń jagnięca średnia
Filet drobiowy
Cała ryba

Kategorie

W menu Gotowanie wspomagane potrawy podzielone są na kilka kategorii:

- Wieprzowina/cielęcina
- Wołow./Dziczyz./Jagnięc.
- Drób
- Ryba
- Ciasto
- Pizza/placek/chleb
- Casserole/zapiekanki
- Produkty gotowe

Przepisy – Wieprzowina/cielęcina

Pieczeń wieprzowa

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000 - 3000 g.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 20 - 40 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Karczek wieprzowy

Ustawienia:

Automatyczna termosonda; temperatura wewnątrz produktu: 75°C.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Golonka wieprzowa

Składniki:

- 1 golonka wieprzowa o wadze 0,8 - 1,2 kg
- 2 łyżki stołowe oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki szlachetnej
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1 mała puszka krojonych pieczarek (280 g)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- woda

Sposób przygotowania:

Ponacinać skórę na całej golonce. Wymieszać razem olej, sól, paprykę oraz bazylię i rozprowadzić tę mieszankę na golonce. Umieścić golonkę w brytfannie i ułożyć na niej pieczarki. Dodać włoszczyznę i wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 160 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Łopatka wieprzowa

Składniki:

- 1,5 kg łopatki wieprzowej ze skórą, z młodej świni
- sól
- pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 150 g drobno pokrojonego selera naciowego
- 1 por, pokrojony w plastry
- 1 mała puszka drobno posiekanych pomidorów (400 g)
- 250 ml śmietany
- 2 obrane i rozgniecione ząbki czosnku
- świeży rozmaryn i tymianek

Sposób przygotowania:

Ostrym nożem ponacinać skórę w romby. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron na oliwie z oliwek w brytfannie ustawionej na polu grzejnym, następnie wyjąć. Dusić w brytfannie seler naciowy i por w odrobinie oliwy z oliwek, następnie dodać pomidory, śmietanę, ząbki czosnku, rozmaryn i tymianek, zamieszać. Na wierzch położyć łopatkę wieprzową. Wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 130 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Pieczeń cielęca

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000 - 3000 g.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10 - 20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Gicz cielęca

Składniki:

- 1 tylna gicz cielęca 1,5 - 2 kg
- 4 plastry gotowanej szynki
- 2 łyżki stołowe oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki szlachetnej
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1 mała puszka krojonych pieczarek (280 g)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- woda

Sposób przygotowania:

Zrobić 8 podłużnych nacięć wokół giczy. Przekroić cztery plastry gotowanej szynki na pół i umieścić po jednym kawałku w każdym nacięciu. Wymieszać razem olej, sól, paprykę oraz bazylię i rozprowadzić tę mieszankę na giczy. Umieścić gicz w brytfannie i ułożyć na niej pieczarki. Dodać włoszczyznę i wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 160 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Ossobuco

Składniki:

- 4 łyżki masła do przyrumienienia mięsa
- 4 plastry giczy cielęcej o grubości ok. 3 - 4 cm (cięte w poprzek kości)
- 4 średnie marchewki pokrojone w drobną kostkę
- 4 łodygi selera naciowego pokrojone w drobną kostkę
- 1 kg dojrzałych pomidorów, obranych ze skórki, przepołowionych, z usuniętym rdzeniem i pokrojonych w kostkę
- 1 pęczek pietruszki, umytej i grubo posiekanej
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki mąki na panierkę
- 6 łyżki oliwy z oliwek
- 250 ml białego wina
- 250 ml bulionu mięsnego
- 3 średniej wielkości cebule, obrane i drobno posiekane
- 3 obrane i drobno pokrojone ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki tymianku i 1/2 łyżeczki oregano
- 2 liście laurowe
- 2 goździki
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Roztopić 4 łyżki masła w brytfannie i dusić w nim warzywa. Wyjąć warzywa z brytfanny.

Umyć plastry giczy cielęcej, osuszyć, przyprawić, a następnie obtoczyć w mące. Otrzepać nadmiar mąki. Rozgrzać oliwę z oliwek i przyrumienić plastry giczy na średnim ogniu na kolor złotobrązowy. Wyjąć mięso i wylać nadmiar oliwy z oliwek z brytfanny.

Do pozostałych w brytfannie soków mięsnych dodać 250 ml wina, przelać do rondla i postawić na wolnym ogniu. Dodać 250 ml bulionu mięsnego oraz pietruszkę, tymianek, oregano i pokrojone w kostkę pomidory. Przyprawić solą i pieprzem. Ponownie doprowadzić do wrzenia.

Włożyć warzywa do brytfanny, na wierzch położyć mięso i polać sosem. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Nadziewany mostek cielęcy

Składniki:

- 1 bułka
- 1 jajko
- 200 g mielonego mięsa
- sól, pieprz
- 1 posiekana cebula
- posiekana pietruszka

- 1 kg mostku cielęcego (z wyciętą kieszenią)
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
- 50 g boczku
- 250 ml wody

Sposób przygotowania:

Namoczyć bułkę w wodzie, a następnie wycisnąć. Wymieszać z jajkiem, mięsem mielonym, solą, pieprzem, posiekaną cebulą i pietruszką.

Przyprawić mostek (z wyciętą kieszenią) i włożyć mięsne nadzienie do kieszeni. Następnie zaszyć otwór.

Umieścić mostek w brytfannie, dodać włoszczyznę, boczek i wodę. Obrócić kurczaka po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 100 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Klops

Składniki:

- 2 suche bułki
- 1 cebula
- 3 łyżki posiekanej pietruszki
- 750 g mieszanego mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 2 jajka
- sól, pieprz i papryka
- 100 g plastrów boczku

Sposób przygotowania:

Namoczyć suche bułki w wodzie, a następnie wycisnąć. Obrać cebulę i drobno posiekać, następnie poddusić ją i dodać posiekaną pietruszkę.

Wymieszać razem mięso mielone, jajka, wyciśnięte bułki i cebulę. Przyprawić solą, pieprzem i papryką, umieścić w prostokątnej brytfannie i przykryć plastrami boczku. Dodać odrobinę wody i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Szwedzka pieczeń świątecz.

Składniki:

- 200 g suszonych śliwek
- 150 ml białego wina
- 1,5 kg schabu wieprzowego lub cielęcego (bez kości)
- 1 średnia cebula
- jabłko
- sól, pieprz i papryka

Sposób przygotowania:

Namoczyć śliwki w białym winie i zostawić na dwie godziny. Opłukać mięso wodą, a następnie osuszyć. Ponacinać mięso od spodu i włożyć śliwkę w każde nacięcie, wciskając ją jak najgłębiej. Przyprawić mięso i włożyć je do brytfanny, tak aby strona bez śliwek była skierowana do góry. Obrać cebule i jabłko, pociąć na ósemki i rozłożyć wokół pieczeni. Dolać wino, w którym moczyły się śliwki, do jednej czwartej litra wody i polać pieczeń. Podawać z krokietami, zapiekanką ziemniaczaną, brokułami lub podobnymi dodatkami.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Przepisy – Wołow./Dziczyz./Jagnięc.

Pieczeń wołowa

Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu:

- Lekko wypieczone - 48°C
- Średnio wypieczone - 65°C
- Dobrze wypieczone - 70°C

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Wołowina po skandynaw.

Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu:
- Lekko wypieczone - 50°C
- Średnio wypieczone - 65°C
- Dobrze wypieczone - 70°C

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Duszone mięso

Nie używać tego programu do pieczeni wołowej i potraw ze schabu.

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000-3000 g.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10 - 20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Wołowina marynowana

Marynata:

- 1 l wody
- 500 ml octu winnego
- 2 łyżeczki soli
- 15 ziaren pieprzu
- 15 owoców jałowca
- 5 liści laurowych
- 2 pęczki włoszczyzny (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
  Doprowadzić wszystko do wrzenia i pozostawić do ostygnięcia.
- 1,5 kg mięsa wołowego
  Polać wołowinę marynatą, aż zostanie w pełni przykryta, i pozostawić na 5 dni.

Składniki do pieczeni:

- sól
- pieprz
- włoszczyzna z marynaty

Sposób przygotowania:

Wyjąć wołowinę z marynaty i osuszyć. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie, dodać włoszczyznę z marynaty.

Wlać marynatę do brytfanny. Dno powinno być przykryte na wysokość 10 - 15 mm. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 150 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Karczek z dziczyzny

Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu: 70°C.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Pieczeń z dziczyzny

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000 - 3000 g.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10 - 20 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Królik

Składniki:

- 2 combry zajęcze
- 6 owoców jałowca (rozgniecionych)
- sól i pieprz
- 30 g stopionego masła
- 125 ml kwaśnej śmietany
- włoszczyzna (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)

Sposób przygotowania:

Natrzeć combry zajęcze rozgniecionymi owocami jałowca, solą oraz pieprzem i posmarować stopionym masłem.

Umieścić combry w brytfannie, polać kwaśną śmietaną i dodać włoszczyznę.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Królik w musztardzie

Składniki:

- 2 króliki, każdy o wadze 800 g
- sól i pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 grubo posiekane cebule
- 50 g pokrojonego w kostkę boczku
- 2 łyżki mąki
- 375 ml bulionu z kurczaka
- 125 ml białego wina
- 1 łyżeczka świeżego tymianku
- 125 ml śmietany
- 2 łyżki musztardy Dijon

Sposób przygotowania:

Pokroić króliki na 8 mniej więcej równych części, przyprawić solą i pieprzem, a następnie przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie ustawionej na polu grzejnym.

Wyjąć kawałki królika i podsmażyć cebulę oraz boczek na kolor złotobrązowy. Posypać mąką i zamieszać. Mieszając, wlać bulion z kurczaka z białym winem i tymiankiem. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać śmietanę i musztardę Dijon, włożyć z powrotem mięso do brytfanny, przykryć pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Dzik

Marynata:

- 1,5 l czerwonego wina
- 150 g selera (korzeniowego)
- 150 g marchwi
- 2 cebule
- 5 liści laurowych
- 5 goździków
- 2 pęczki włoszczyzny (marchew, por, seler naciowy, pietruszka)
  Doprowadzić wszystko do wrzenia i pozostawić do ostygnięcia.
- 1,5 kg mięsa z dzika (łopatki)
  Zalać mięso marynatą, aż zostanie w pełni przykryte, i pozostawić na 3 dni.

Składniki do pieczeni:

- sól
- pieprz
- włoszczyzna z marynaty
- 1 mała puszka kurek

Sposób przygotowania:

Wyjąć mięso z marynaty i osuszyć. Przyprawić solą oraz pieprzem i przyrumienić ze wszystkich stron w brytfannie ustawionej na polu grzejnym. Dodać kurki i część włoszczyzny z marynaty.

Wlać marynatę do brytfanny. Dno powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 140 minut

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Pieczeń jagnięca

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1000 - 3000 g.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku i umieścić w żaroodpornym naczyniu. Dodać wodę lub inny płyn; dno naczynia powinno być przykryte na wysokość 10 - 30 mm. Przykryć pokrywką.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Pieczeń jagnięca średnia

Ustawienia:

Automatyczna termosonda. Temperatura wewnątrz produktu: 70°C.

Sposób przygotowania:

Przyprawić mięso do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Udziec jagnięcy

Składniki:

- 2,7 kg udziec jagnięcy
- 30 ml oliwy z oliwek
- sól
- pieprz
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek świeżego rozmarynu (ewentualnie 1 łyżeczka suszonego)
- woda

Sposób przygotowania:

Umyć udziec i osuszyć, natrzeć oliwą z oliwek i ponacinać. Przyprawić solą i pieprzem. Obrać i pokroić ząbki czosnku, włożyć razem z gałązkami rozmarynu w nacięcia.

Umieścić udziec w brytfannie i dodać wodę. Dno naczynia powinno być przykryte warstwą o głębokości 10 - 15 mm. Obrócić pieczeń po około 30 minutach.

- Czas pieczenia: 165 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Przepisy – Drób

Kurczak cały

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 900 - 2100 g.

Sposób przygotowania:

Umieścić kurczaka w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Indyk cały

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1700 - 4700 g.

Sposób przygotowania:

Umieścić indyka w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Kaczka cała

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 1500 - 3300 g.

Sposób przygotowania:

Umieścić kaczkę w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Gęś cała

Ustawienia:

Automatyka wagowa. Ustawianie zakresu ciężaru: 2300 - 4700 g.

Sposób przygotowania:

Umieścić gęś w żaroodpornym naczyniu i przyprawić do smaku. Po upływie około 30 minut obrócić pieczeń na drugą stronę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Filet drobiowy

Ustawienia:

Automatyczna termosonda; temperatura wewnątrz produktu: 75°C.

Sposób przygotowania:

Przyprawić filet z indyka do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Udka kurczaka

Składniki:

- 4 udka kurczaka, każde o wadze 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml śmietany
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 250 g pokrojonych pieczarek konserwowych
- 20 g mąki kukurydzianej

Sposób przygotowania:

Oczyścić udka kurczaka i umieścić w brytfannie. Wymieszać razem resztę składników i polać mieszaniną udka kurczaka.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Coq au Vin

Składniki:

- 1 kurczak
- sól
- pieprz
- 1 łyżka mąki
- 50 g sklarowanego masła
- 500 ml białego wina
- 500 ml bulionu z kurczaka
- 4 łyżki sosu sojowego
- 1/2 pęczka pietruszki
- 1 gałązka tymianku
- 150 g pokrojonego w kostkę boczku
- 250 g oczyszczonych i pokrojonych na ćwiartki pieczarek kasztanowatych
- 12 obranych szalotek
- 2 obrane i rozgniecione ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

Oczyścić kurczaka, przyprawić solą i pieprzem, posypać mąką.

Rozgrzać sklarowane masło w brytfannie ustawionej na ogniu i przyrumienić kurczaka ze wszystkich stron. Wlać białe wino, bulion z kurczaka i sos sojowy, doprowadzić do wrzenia.

Dodać pietruszkę, tymianek, pokrojony w kostkę boczek, pieczarki, szalotki i czosnek.

Ponownie doprowadzić do wrzenia, przykryć pokrywką i włożyć do piekarnika.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Pieczona kaczka w pomar.

Składniki:

- 1 kaczka (1,6 - 2,0 kg)
- sól

- pieprz
- 3 obrane i pokrojone w kostkę pomarańcze, z których usunięto pestki
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 pomarańcze na sok
- 150 ml sherry

Sposób przygotowania:

Oczyścić kaczkę, przyprawić solą oraz pieprzem i natrzeć skórką pomarańczową.

Nadziać kaczkę pokrojonymi w kostkę, przyprawionymi solą pomarańczami i zaszyć.

Umieścić kaczkę w brytfannie, piersią do dołu.

Wycisnąć sok z pomarańczy, wymieszać z sherry i polać kaczkę.

Wstawić do piekarnika. Obrócić po 30 minutach. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Nadziewany kurczak

Składniki:

- 1 kurczak, 1,2 kg (z podrobami)
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki papryki
- 50 g bułki tartej
- 3 - 4 łyżki mleka
- 1 posiekana cebula
- 1 pęczek posiekanej pietruszki
- 20 g masła
- 1 jajko
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Oczyścić i osuszyć kurczaka. Wymieszać olej, sól oraz paprykę i natrzeć kurczaka.

Nadzienie: Wymieszać tartą bułkę z mlekiem. Włożyć posiekaną cebulę, pietruszkę oraz masło do rondla i poddusić. Drobno posiekać serce, wątrobę oraz żołądek i dodać jajko. Wymieszać wszystko razem i przyprawić solą oraz pieprzem.

Umieścić kurczaka (piersią w dół) w brytfannie, wstawić do urządzenia. Po upływie 30 minut odwrócić. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Czas pieczenia: 90 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Przepisy – Ryba

Cała ryba

Ustawienia:

Automatyczna termosonda; temperatura wewnątrz produktu: 65°C.

Sposób przygotowania:

Przyprawić rybę do smaku, włożyć termosondę i umieścić mięso w żaroodpornym naczyniu.

- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Filet rybny

Składniki:

- 600 - 700 g filetów z sandacza, łososia lub troci
- 150 g startego sera
- 250 ml śmietany
- 50 g bułki tartej
- 1 łyżeczka estragonu
- posiekana pietruszka
- sól, pieprz
- cytryna
- masło

Sposób przygotowania:

Skropić filety rybne sokiem z cytryny i pozostawić na chwilę, następnie zebrać nadmiar soku papierowym ręcznikiem. Posypać filety z obu stron solą i pieprzem.

Następnie ułożyć filety w nasmarowanej masłem żaroodpornej formie.

Wymieszać razem starty ser, śmietanę, bułkę tartą, estragon i posiekaną pietruszkę. Natychmiast polać mieszanką filety rybne i położyć na nich małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Sztokfisz

Składniki:

- 800 g suszonego dorsza
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 duże cebule
- 6 obranych ząbków czosnku
- 2 pory
- 6 czerwonych papryk
- 1/2 puszki posiekanych pomidorów (200 g)
- 200 ml białego wina
- 200 ml bulionu (court bouillon)
- pieprz, sól, tymianek, oregano

Sposób przygotowania:

Namoczyć suszonego dorsza przez noc. Następnego dnia odcedzić i umieścić w rondlu ze świeżą wodą, postawić na polu grzejnym i doprowadzić do wrzenia. Następnie zdjąć z pola grzejnego i pozostawić do ostygnięcia.

Wlać oliwę z oliwek na patelnię i rozgrzać. Obrać i drobno pokroić cebulę, rozgnieść obrane ząbki czosnku, pokroić i umyć pory. Wrzucić razem na gorący tłuszcz i podsmażyć przez krótką chwilę. Z papryki usunąć rdzeń i pokroić ją w paski. Następnie wrzucić na patelnię z posiekanymi pomidorami.

Dodać białe wino oraz bulion i gotować przez jakiś czas na wolnym ogniu. Przyprawić pieprzem, solą, tymiankiem i oregano i gotować na wolnym ogniu jeszcze przez 15 minut.

Wyjąć przestudzonego dorsza z rondla i osuszyć papierowym ręcznikiem. Zdjąć skórę, usunąć ości i wszystkie płetwy. Podzielić rybę na drobne cząstki i umieścić w żaroodpornym naczyniu, wymieszaną z warzywami.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Ryba w soli

Składniki:

- cała ryba, ok. 1,5 - 2 kg
- 2 niewoskowane cytryny
- 1 główka kopru włoskiego
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 3 kg soli kamiennej

Sposób przygotowania:

Oczyścić rybę i natrzeć sokiem z dwóch niewoskowanych cytryn.

Pokroić koperek w cienkie paski i nadziać rybę koperkiem oraz gałązkami świeżego tymianku.

Umieścić połowę soli kamiennej w formie do pieczenia, na wierzch położyć rybę. Przykryć rybę drugą połową soli kamiennej i mocno przycisnąć.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Nadziewane kalmary

Składniki:

- 1 kg średnich, oczyszczonych kalmarów
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 90 g ugotowanego ryżu długoziarnistego
- 4 łyżki orzeszków piniowych
- 4 łyżki porzeczek (rodzynek)
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- sól, pieprz
- sok z cytryny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 150 ml wina

- 500 ml soku pomidorowego

Sposób przygotowania:

Intensywnie natrzeć kalmary solą, a następnie opłukać pod bieżącą wodą.

Obrać cebulę, drobno posiekać i dusić w dwóch łyżkach oliwy z oliwek, aż się zeszkli. Do cebuli dodać ryż długoziarnisty, orzeszki piniowe, porzeczki i posiekaną pietruszkę, przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Luźno nadziać kalmary mieszanką i zaszyć otwór.

Wlać cztery łyżki oliwy z oliwek do brytfanny i podsmażyć kalmary na polu grzejnym. Dodać wino i sok pomidorowy.

Przykryć brytfannę pokrywką i wstawić do urządzenia.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Ryba na parze

Składniki:

- 400 g ziemniaków
- 2 pęczki szczypioru
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów (400 g)
- 4 filety z łososia
- sok z cytryny
- sól i pieprz
- 75 ml bulionu warzywnego
- 50 ml białego wina
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 150 ml wina
- 1/2 pęczka świeżego tymianku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki i gotować w osolonej wodzie przez 25 minut, następnie odcedzić i pokroić na plasterki.

Szczypior umyć i drobno pokroić. Obrać ząbki czosnku i pokroić na kawałki. Wymieszać szczypior i czosnek z posiekanymi pomidorami.

Skropić filety z łososia sokiem z cytryny i pozostawić na chwilę. Następnie osuszyć i przyprawić solą i pieprzem.

Wymieszać warzywa z ziemniakami i umieścić w natłuszczonym żaroodpornym naczyniu, przyprawić, a na wierzch położyć łososia.

Podlać bulionem warzywnym i winem, posypać rozmarynem i tymiankiem.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Pokusa Janssona

Składniki:

- 8 - 10 ziemniaków
- 2 cebule
- 125 g filetów anchois
- 300 ml śmietany
- 2 łyżki bułki tartej
- pieprz
- świeżo posiekany tymianek
- 2 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać i pokroić w cienkie paski. Cebulę obrać i pokroić w paski.

Wysmarować masłem żaroodporną formę do pieczenia. Umieścić jedną trzecią ziemniaków i cebuli w naczyniu. Na wierzch położyć połowę filetów anchois i przykryć jedną trzecią cebuli i ziemniaków. Na wierzch położyć resztę filetów anchois. Przykryć resztą cebuli i ziemniaków, tak aby ziemniaki stanowiły górną warstwę.

Posypać pieprzem i posiekanym tymiankiem.

Polać zalewą z anchois i dodać śmietanę. Posypać tartą bułką, a na wierzch położyć małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Przepisy – Ciasto

Biszkopt cytrynowy

Składniki do ciasta:

- 250 g masła
- 200 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 150 g mąki
- 150 g mąki kukurydzianej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- starta skórka z 2 cytryn

Składniki na polewę:

- 125 ml soku cytrynowego
- 100 g cukru pudru

Inne:

- Kwadratowa forma do pieczenia o długości 30 cm
- Margaryna do natłuszczenia formy
- Bułka tarta do posypania formy

Sposób przygotowania:

Utrzeć w misce masło, cukier, skórkę z cytryny, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Następnie dodawać po jednym jajku i dalej ucierać na puszystą masę.

Dodać do masy proszek do pieczenia wymieszany z mąką i mąką kukurydzianą i wymieszać.

Włożyć ciasto do natłuszczonej i posypanej tartą bułką formy do pieczenia, wygładzić i wstawić do piekarnika.

Po upieczeniu wymieszać sok cytrynowy z cukrem pudrem. Wyłożyć upieczone ciasto na folię aluminiową.

Zawinąć folię na brzegach ciasta do góry w taki sposób, aby polewa nie wyciekła. Nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem i rozprowadzić polewę pędzlem. Poczekać, aż polewa lekko wsiąknie w ciasto.

- Czas pieczenia: 75 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Ciasto szwedzkie

Składniki:

- 5 jajek
- 340 g cukru
- 100 g stopionego masła
- 360 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 200 ml zimnej wody

Inne:

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 28 cm, czarna, wyłożona pergaminem

Sposób przygotowania:

Utrzeć w misce cukier, jajka, cukier waniliowy i sól na puszystą masę, mieszając składniki przez 5 minut. Następnie dodać stopione masło i wymieszać.

Dodać do masy proszek do pieczenia zmieszany z mąką, a następnie wymieszać.

Na końcu dodać zimną wodę i dobrze wszystko wymieszać. Włożyć ciasto do formy do pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Biszkopt

Składniki:

- 4 jajka
- 2 łyżki gorącej wody
- 50 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 100 g cukru

- 100 g mąki
- 100 g mąki kukurydzianej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Inne:

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 28 cm, czarna, wyłożona pergaminem

Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć żółtka z gorącą wodą, 50 g cukru, cukrem waniliowym i solą. Białka ubić na sztywno ze 100 g cukru.

Przesiać przez sito mąkę, mąkę kukurydzianą i proszek do pieczenia.

Dokładnie wymieszać razem białka i żółtka. Powstałą masę dokładnie wymieszać z mąką. Włożyć ciasto do formy do pieczenia, wyrównać i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 30 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Sernik

Składniki do ciasta:

- 150 g mąki
- 70 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 jajko
- 70 g miękkiego masła

Składniki sernika:

- 3 białka
- 50 g rodzynek
- 2 łyżki rumu
- 750 g chudego twarogu
- 3 żółtka
- 200 g cukru
- sok z jednej cytryny
- 200 g crème fraîche
- 1 opakowanie budyniu w proszku o smaku waniliowym (40 g lub odpowiednia ilość proszku do przygotowania deseru z 500 ml mleka)

Inne:

- Czarna okrągła forma do pieczenia o średnicy 26 cm, natłuszczona

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski. Dodać resztę składników i wymieszać ręcznym mikserem. Następnie odstawić ciasto na 2 godziny do lodówki.

Mniej więcej 2/3 ciasta ułożyć na natłuszczonym spodzie formy do ciasta i ponakłuwać w wielu miejscach widelcem.

Z pozostałego ciasta uformować rant o wysokości około 3 cm.

Ubić białka na sztywno za pomocą miksera. Opłukać rodzynki, dokładnie odsączyć, spryskać rumem i odstawić, aby dobrze naciągnęły.

Dodać do miski chudy twaróg, żółtka, cukier, sok z cytryny, śmietanę crème fraîche i budyń w proszku, a następnie dobrze wszystko wymieszać.

Na końcu dokładnie wymieszać ubite białka i rodzynki z masą twarogową.

- Czas pieczenia: 85 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Ciasto owocowe

Składniki:

- 200 g masła
- 200 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 3 jajka
- 300 g mąki
- 1/2 opakowania proszku do pieczenia (około 8 g)
- 125 g porzeczek
- 125 g rodzynek
- 60 g posiekanych migdałów
- 60 g kandyzowanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej
- 60 g posiekanych kandyzowanych wiśni
- 70 g całych zblanszowanych migdałów

Inne:

- Czarna okrągła forma do pieczenia o średnicy 24 cm
- Margaryna do natłuszczenia formy
- Bułka tarta do posypania formy

Sposób przygotowania:

Utrzeć w misce masło, cukier, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Następnie dodać po jednym jajku i dalej ucierać na puszystą masę. Dodać do masy proszek do pieczenia wymieszany z mąką, a następnie wymieszać.

Dodać owoce i wymieszać.

Przełożyć ciasto do przygotowanej formy i rozprowadzić w taki sposób, aby środek był nieco wklęsły w stosunku do krawędzi. Udekorować krawędzie i środek ciasta całymi zblanszowanymi migdałami. Umieścić ciasto w piekarniku.

- Czas pieczenia: 100 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Strucla

Składniki na ciasto:

- 375 g mąki
- 20 g drożdży
- 150 ml letniego mleka
- 60 g cukru
- 1 szczypta soli
- 2 żółtka
- 75 g miękkiego masła

Składniki do kruszonki:

- 200 g cukru
- 200 g masła
- 1 łyżeczka cynamonu
- 350 g mąki
- 50 g posiekanych orzechów
- 30 g stopionego masła

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do wgłębienia w mące, wymieszać z mlekiem i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Dodać cukier, żółtka, masło oraz sól do mąki. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość. Następnie rozwałkować ciasto i ułożyć je na wysmarowanej blasze, następnie ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Dodać cukier, masło i cynamon do miski i wszystko wymieszać.

Dodać mąkę i orzechy, a następnie ugnieść ciasto, tak aby powstała kruszonka.

Rozprowadzić masło na wyrośniętym cieście i równomiernie pokryć kruszonką.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Chałka drożdżowa

Składniki na ciasto:

- 650 g mąki
- 20 g drożdży
- 200 ml mleka
- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 żółtek
- 200 g miękkiego masła

Składniki do nadzienia:

- 250 g siekanych orzechów włoskich
- 20 g bułki tartej
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 50 ml mleka
- 60 g miodu
- 30 g stopionego masła
- 20 ml rumu

Składniki do wykończenia:

- 1 żółtko
- odrobina mleka
- 50 g płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do wgłębienia w mące, wymieszać z mlekiem, odrobiną cukru i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Wysypać pozostały cukier na mąkę na obrzeżu. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Wymieszać wszystkie składniki nadzienia. Podzielić ciasto na trzy równe części i rozwałkować na podłużne prostokąty. Nanieść jedną trzecią nadzienia na każdą warstwę rozwałkowanego ciasta, a następnie zrolować ciasto.

Uformować chałkę z trzech kawałków ciasta. Posmarować wierzch chałki mieszanką żółtka i mleka, a następnie posypać całość płatkami migdałów.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Kołacz

Składniki do ciasta:

- 500 g mąki
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 80 g cukru pudru
- 150 g masła
- 3 jajka
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 150 ml mleka
- 70 g rodzynek (namoczonych wcześniej przez godzinę w 20 ml wiśniówki)

Składniki do wykończenia:

- 50 g całych łuskanych migdałów

Sposób przygotowania:

Umieścić w misce mąkę, drożdże suszone, cukier puder, masło, jajka, sól oraz mleko i zagnieść gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ciasto w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Do ciasta dodać namoczone rodzynki i zagnieść ręcznie.

Do każdego wgłębienia w natłuszczonej i posypanej mąką formie do babki włożyć migdały.

Następnie wałek z ciasta i umieścić w formie do babki. Przykryć i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Ciasto Savarin

Składniki na ciasto:

- 350 g mąki
- 1 małe opakowanie suszonych drożdży (8 g drożdży suchych lub 42 g drożdży świeżych)
- 75 g cukru
- 100 g masła
- 5 żółtek
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 125 ml mleka

Po upieczeniu:

- 375 ml wody
- 200 g cukru
- 100 ml śliwowicy lub 100 ml likieru pomarańczowego

Sposób przygotowania:

Umieścić w misce mąkę, drożdże suszone, cukier, masło, żółtka, sól, cukier waniliowy oraz mleko i ugnieść gładkie ciasto drożdżowe. Przykryć ciasto w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 1 godzinę. Następnie umieścić ciasto w formie do babki, przykryć i ponownie pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Po upieczeniu:

Zagotować wodę z cukrem i pozostawić do ostygnięcia.

Do wody z cukrem dodać śliwowicę lub likier pomarańczowy i wymieszać.

Po ostygnięciu ciasta nakłuć je w kilku miejscach drewnianym patyczkiem, a następnie pozostawić, aby nasiąknęło polewą.

Brownies

Składniki:

- 250 g zwykłej czekolady
- 250 g masła
- 375 g cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego (około 16 g)
- 1 szczypta soli
- 5 łyżek wody
- 5 jajek
- 375 g orzechów włoskich
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Połamać czekoladę na duże kawałki i roztopić metodą kąpieli wodnej.

Utrzeć masło z cukrem, cukrem waniliowym, solą i wodą, dodać jajka i stopioną czekoladę.

Orzechy włoskie grubo posiekać, wymieszać z mąką oraz proszkiem do pieczenia i dodać do masy czekoladowej.

Głęboką blachę do pieczenia wyłożyć pergaminem, umieścić ciasto na blasze i wyrównać.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Po upieczeniu:

Pozostawić do ostygnięcia, usunąć pergamin i pokroić ciasto na kwadratowe kawałki.

Babeczki

Składniki:

- 150 g masła
- 150 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- starta skórka z jednej niewoskowanej cytryny
- 2 jajka
- 50 ml mleka
- 25 g mąki kukurydzianej
- 225 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 słoik wiśni (375 g)
- 225 g wiórków czekoladowych

Inne:

- Foremki papierowe o średnicy ok. 7 cm

Sposób przygotowania:

Utrzeć na puszystą masę masło, cukier, cukier waniliowy, sól i skórkę z jednej niewoskowanej cytryny. Dodać jajka i śmietanę.

Wymieszać mąkę kukurydzianą, mąkę oraz proszek do pieczenia i dodać do ciasta z mlekiem.

Odcedzić wiśnie i dodać do ciasta wraz z wiórkami czekoladowymi.

Włożyć ciasto do papierowych foremek, postawić je na blasze do pieczenia i wstawić do piekarnika. Użyć blachy na babeczki, jeżeli jest dostępna.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Słodka tarta

Składniki:

- 2 warstwy oryginalnego kruchego ciasta szwajcarskiego lub ciasta francuskiego (rozwałkowane w kwadrat)
- 50 g mielonych orzechów laskowych
- 1,2 kg jabłek
- 3 jajka
- 300 ml śmietany
- 70 g cukru

Sposób przygotowania:

Położyć ciasto na dobrze natłuszczonej blasze do pieczenia i ponakłuwać spód widelcem. Na cieście położyć równą warstwę orzechów laskowych. Jabłka obrać, usunąć rdzenie, pokroić na 12 plastrów. Plastry ułożyć równo na cieście. Dobrze wymieszać jajka, śmietanę, cukier oraz cukier waniliowy i wyłożyć masę na jabłka.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Ciasto marchewkowe

Składniki do ciasta:

- 150 ml oleju słonecznikowego
- 100 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 75 g syropu
- 175 g mąki
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g drobno startej marchwi
- 75 g rodzynek sułtanek
- 25 g wiórków kokosowych

Składniki na wierzch:

- 50 g masła
- 150 g serka twarogowego
- 40 g cukru kryształu
- mielone orzechy laskowe

Inne:

- Okrągła forma do pieczenia o średnicy 22 cm, natłuszczona

Sposób przygotowania:

Utrzeć olej słonecznikowy, brązowy cukier, jajka i syrop. Dodać resztę składników do ciasta i wymieszać.

Wyłożyć ciasto na natłuszczoną formę do pieczenia.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Po upieczeniu:

Wymieszać masło, serek twarogowy i cukier kryształ (w razie potrzeby rozcieńczyć odrobiną mleka).

Po ostygnięciu ciasta wyłożyć na nie masę serową i posypać zmielonymi orzechami laskowymi.

Ciasto migdałowe

Składniki do ciasta:

- 5 jajek
- 200 g cukru
- 100 g marcepanu
- 200 ml oliwy z oliwek
- 450 g mąki
- 1 łyżka cynamonu
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 50 g posiekanych orzeszków pistacjowych
- 125 g mielonych migdałów
- 300 ml mleka

Składniki na wierzch:

- 200 g dżemu morelowego
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki gorącej wody
- płatki migdałowe

Inne:

- Forma do pieczenia o średnicy 28 cm

Sposób przygotowania:

Utrzeć jajka, cukier i marcepan na puszystą masę, mieszając przez 5 minut. Następnie powoli dodać do masy jajecznej oliwę z oliwek.

Przesiać przez sito mąkę, cynamon oraz proszek do pieczenia i wymieszać, następnie dodać do mąki posiekane orzeszki pistacjowe i mielone migdały. Dodać mąkę z mlekiem do ciasta i wymieszać.

Wyłożyć na formę posypaną tartą bułką na dnie.

- Czas pieczenia: 70 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Po upieczeniu:

Rozgrzać dżem morelowy i posmarować nim ciasto za pomocą pędzla. Pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać cukier puder z cynamonem i gorącą wodą; rozprowadzić na cieście. Następnie od razu posypać powierzchnię ciasta płatkami migdałowymi.

Tarta owocowa

Składniki do ciasta:

- 200 g mąki
- 1 szczypta soli
- 125 g masła
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 50 ml zimnej wody

Składniki do nadzienia:

- Owoce sezonowe (400 g jabłek, brzoskwiń, wiśni itp.)
- 90 g mielonych migdałów
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 90 g miękkiego masła

Inne:

- Forma do quiche o średnicy 28 cm, natłuszczona

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, dodać sól oraz małe kawałki masła i wymieszać. Następnie dodać jajko, cukier oraz zimną wodę i zagnieść ciasto.

Schłodzić ciasto, pozostawiając na 2 godziny w lodówce. Rozwałkować schłodzone ciasto i wyłożyć na natłuszczoną formę do quiche, ponakłuwać widelcem. Owoce oczyścić, usunąć rdzenie i pestki. Małe kawałki lub plasterki owoców ułożyć na cieście. Utrzeć w misce mielone migdały, jajka, cukier i miękkie masło. Wyłożyć powstałą masę na owoce i wyrównać.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Tradycyjna szarlotka

Składniki:

- 250 g masła
- 250 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego (około 8 g)
- 1 szczypta soli
- 100 g marcepanu
- 5 jajek
- 500 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (około 15 g)
- 1 opakowanie przyprawy piernikowej (około 20 g)
- 50 g kakao
- 150 ml czerwonego wina
- 1,2 kg jabłek

Sposób przygotowania:

Utrzeć w misce masło, cukier, cukier waniliowy i sól na puszystą masę. Dodać posiekany marcepan i dobrze ubić. Dodawać po kolei jajka i ubić je na puszystą masę. Dodać do ciasta mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika i kakao. Dolać czerwone wino. Przełożyć ciasto do głębokiej formy wyłożonej pergaminem i wyrównać powierzchnię. Jabłka obrać, wydrążyć i pociąć na plasterki o grubości 0,5 cm. Puree ze śliwek: Ułożyć plastry na cieście i

wypełnić otwory po gniazdach puree ze śliwek. Wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3
- Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia i wyjąć pergamin.

Polewa:

- 250 ml soku jabłkowego
- 1 opakowanie polewy do ciasta
- Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia i wyjąć pergamin.

Wymieszać polewę z soku jabłkowego i jednego opakowania polewy do ciasta, a następnie rozsmarować na cieście.

Przepisy – Pizza/placek/chleb

Pizza

Składniki do ciasta:

- 14 g drożdży
- 200 ml wody
- 300 g mąki
- 3 g soli
- 1 łyżka oleju

Składniki na wierzch:

- 1/2 małej puszki posiekanych pomidorów (200 g)
- 200 g startego sera
- 100 g salami
- 100 g szynki gotowanej
- 150 g pieczarek (z puszki)
- 150 g sera feta
- oregano

Inne:

- Wysmarowana tłuszczem blacha do pieczenia ciasta

Sposób przygotowania:

Pokruszyć drożdże do miski i rozpuścić w wodzie. Wymieszać sól z mąką i dodać wraz z olejem do drożdży w misce.

Zagniatać składniki tak długo, aż ciasto nabierze elastyczności i przestanie przyklejać się do miski. Następnie odstawić ciasto w ciepłe miejsce, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Rozwałkować ciasto i ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia ciasta. Ponakłuwać spód widelcem.

Porozkładać kolejno składniki na spodzie w podanej kolejności.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Tarta cebulowa

Składniki do ciasta:

- 300 g mąki
- 20 g drożdży
- 125 ml mleka
- 1 jajko
- 50 g masła
- 3 g soli

Składniki na wierzch:

- 750 g cebuli
- 250 g boczku
- 3 jajka
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie.

Drożdże pokroić, umieścić w zagłębieniu, wymieszać z mlekiem i odrobiną mąki z obrzeża. Posypać mąką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż na warstwie mąki pojawią się pęknięcia.

Dodać jajko i masło na brzegu mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

W międzyczasie obrać cebulę, przekroić na ćwiartki i drobno pokroić w cienkie plastry.

Pokroić boczek w kostki i przyrządzić z cebulą, nie dopuszczając do zbrązowienia. Odstawić do wystygnięcia.

Rozwałkować ciasto i umieścić na wysmarowanej tłuszczem blasze, ponakłuwać spód widelcem i unieść krawędzie. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia.

Zmieszać jajka, śmietanę crème fraîche, mleko, sól i pieprz. Rozprowadzić wystudzoną cebulę z boczkiem na spodzie z ciasta. Rozprowadzić i wygładzić mieszaninę na całej powierzchni.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Quiche Lorraine

Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
- 2 jajka
- 100 g masła
- 1/2 łyżeczki soli
- odrobina pieprzu
- 1 szczypta gałki muszkatołowej

Składniki na wierzch:

- 150 g startego sera
- 200 g gotowanej szynki lub chudego boczku
- 2 jajka
- 250 g kwaśnej śmietany
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Inne:

- Czarna forma do pieczenia o średnicy 28 cm, wysmarowana tłuszczem

Sposób przygotowania:

Umieścić mąkę, masło, jajka i przyprawy w misce i wyrobić gładkie ciasto. Odstawić ciasto na kilka godzin do lodówki.

Następnie rozwałkować ciasto i włożyć do wysmarowanej tłuszczem czarnej formy do pieczenia. Ponakłuwać spód widelcem.

Rozłożyć boczek na cieście.

Na polewę zmieszać ze sobą jajka, kwaśną śmietanę i przyprawy. Następnie dodać ser.

Nanieść polewę na boczek.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Placek z koziego sera

Składniki na ciasto:

- 125 g mąki
- 60 ml oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli
- 3 - 4 łyżki zimnej wody

Składniki na wierzch:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 cebule
- sól i pieprz
- 1 łyżeczka posiekanego tymianku
- 125 g sera ricotta
- 100 g sera koziego
- 2 łyżki oliwek
- 1 jajko
- 60 ml śmietany

Inne:

- Czarna forma do pieczenia o średnicy 28 cm, wysmarowana tłuszczem

Sposób przygotowania:

Włożyć do miski mąkę, oliwę z oliwek oraz sól i wyrabiać, aż mieszanka zacznie przypominać tartą bułkę. Dodać wodę i wyrobić ciasto. Odstawić ciasto na kilka godzin do lodówki.

Następnie rozwałkować ciasto i włożyć do wysmarowanej tłuszczem czarnej formy do pieczenia. Ponakłuwać spód widelcem.

Wylać 1 łyżkę oliwy z oliwek na patelnię. Obrać cebule, pokroić na cienkie plasterki i dusić w oliwie pod przykryciem przez ok. 30 minut. Przyprawić solą oraz pieprzem i dodać 1/2 łyżeczki posiekanej pietruszki.

Lekko ostudzić cebulę, a następnie rozłożyć na cieście.

Następnie wyłożyć na ciasto ser ricotta i ser kozi. Dodać oliwki. Posypać 1/2 łyżeczki posiekanego tymianku.

Na polewę zmieszać ze sobą jajka i kwaśną śmietanę. Polać tartę polewą.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Placek serowy

Składniki:

- 1,5 warstwy oryginalnego kruchego ciasta szwajcarskiego lub ciasta francuskiego (rozwałkowane w kwadrat)
- 500 g startego sera
- 200 ml śmietany
- 100 ml mleka
- 4 jajka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

Wyłożyć ciasto na dobrze wysmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia. Ponakłuwać całe ciasto widelcem.

Równo rozłożyć ser na cieście. Wymieszać śmietanę, mleko oraz jajka i dodać sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Jeszcze raz dobrze wymieszać i polać ser powstałą mieszanką.

- Czas pieczenia: 40 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Ciasteczka serowe

Składniki:

- 400 g sera feta
- 2 jajka
- 3 łyżki posiekanej pietruszki naciowej
- czarny pieprz
- 80 ml oliwy z oliwek
- 375 g ciasta listkowanego (filo)

Sposób przygotowania:

Zmieszać ser feta, jajka, pietruszkę i pieprz. Przykryć ciasto listkowane wilgotnym ręcznikiem, aby nie wysychało. Ułożyć 4 warstwy ciasta jedna na drugiej, smarując każdą warstwę oliwą.

Pociąć na 4 paski o długości ok. 7 cm.

Kłaść po 2 kopiaste łyżki mieszanki z serem feta na rogu każdego paska i składać go w trójkąt.

Układać odwrócone na blasze do pieczenia i smarować oliwą.

- Czas pieczenia: 25 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Biały chleb

Składniki:

- 1000 g mąki
- 40 g świeżych drożdży lub 20 g drożdży suszonych
- 650 ml mleka
- 15 g soli

Inne:

- Wysmarowana tłuszczem lub wyłożona pergaminem blacha do pieczenia

Sposób przygotowania:

Wsypać mąkę i sól do dużej miski. Rozpuścić drożdże w letnim mleku i dodać do mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto. Zależnie od właściwości mąki może być konieczne dolanie niewielkiej ilości mleka w celu uzyskania ciasta o odpowiedniej konsystencji.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Rozdzielić ciasto na dwie części, uformować dwa długie bochenki i położyć je na blasze do pieczenia ciasta wysmarowanej

tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Pozostawić chleb, aby wyrósł jeszcze o połowę swojej wielkości.

Przed upieczeniem posypać bochenki niewielką ilością mąki i wykonać ostrym nożem 3 - 4 ukośne nacięcia o głębokości co najmniej 1 cm.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Chleb wiejski

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 250 g mąki żytniej
- 15 g soli
- 1 małe opakowanie drożdży suszonych
- 250 ml wody
- 250 ml mleka

Inne:

- Wysmarowana tłuszczem lub wyłożona pergaminem blacha do pieczenia

Sposób przygotowania:

Wsypać mąkę pszenną, mąkę żytnią, sól i drożdże suszone do dużej miski.

Zmieszać wodę, mleko oraz sól i dodać do mąki. Ze wszystkich składników zagnieść elastyczne ciasto. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Uformować ciasto w długi bochenek i położyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia ciasta.

Pozostawić chleb, aby wyrósł jeszcze o połowę swojej wielkości. Przed upieczeniem posypać odrobiną mąki.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Pierogi (30 małych sztuk)

Składniki do ciasta:

- 250 g mąki z pszenicy orkisz
- 250 g masła
- 250 g chudego twarogu
- sól

Składniki do nadzienia:

- 1 główka białej kapusty (400 g)
- 50 g boczku
- 2 łyżki sklarowanego masła
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 jajka

Inne:

- Blacha do pieczenia wyłożona pergaminem

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto z mąki, masła, twarogu i odrobiny soli. Włożyć ciasto do lodówki.

Białą kapustę pokroić w cienkie paski. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na sklarowanym maśle. Dodać kapustę i podsmażyć, aż zmięknie. Przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i dodać kwaśną śmietanę.

Dusić do czasu, aż cały płyn wyparuje.

Jajka ugotować na twardo, ostudzić i pokroić w kostkę. Dodać do kapusty, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.

Rozwałkować ciasto i wykroić z niego koła o średnicy 8 cm.

Umieścić odrobinę nadzienia na środku każdego koła i zawinąć ciasto. Docisnąć krawędzie widelcem.

Umieścić pierogi na wyłożonej pergaminem blasze do pieczenia i posmarować żółtkiem.

- Czas pieczenia: 20 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Chałka maślana

Składniki na ciasto:

- 750 g mąki
- 30 g drożdży
- 400 ml mleka
- 10 g cukru
- 15 g soli
- 1 jajko
- 100 g miękkiego masła

Składniki do wykończenia:

- 1 żółtko
- odrobina mleka

Sposób przygotowania:

Przesiać mąkę do miski, na środku zrobić zagłębienie. Pokruszyć drożdże i włożyć do wgłębienia w mące, wymieszać z mlekiem, cukrem i częścią mąki z obrzeża miski, posypać mąką, odstawić w ciepłe miejsce i poczekać, aż na warstwie mąki na cieście pojawią się pęknięcia.

Do mąki dodać resztę cukru, sól, jajko i masło. Ze wszystkich składników ugnieść elastyczne ciasto drożdżowe.

Pozostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Podzielić ciasto na trzy równe części i z każdej części uformować długi, cienki wałek. Spleść trzy wałki w warkocz, tworząc chałkę.

Następnie przykryć i pozostawić na pół godziny. Posmarować wierzch chałki mieszanką żółtka i mleka, a następnie wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 50 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Przepisy – Casserole/zapiekanki

Lasagne

Składniki na sos mięsny:

- 100 g dobrze wyrośniętego boczku
- 1 cebula
- 1 marchew
- 100 g selera
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 400 g mieszanego mięsa mielonego (wołowo-wieprzowego)
- 100 ml bulionu mięsnego
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów (ok. 400 g)
- oregano, tymianek, sól i pieprz

Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Dodać:

- 3 łyżki masła
- 250 g zielonych płatków lasagne
- 50 g startego sera parmezan
- 50 g startego miękkiego sera

Sposób przygotowania:

Ostrym nożem wykroić z boczku skórkę i chrząstki, pokroić w drobną kostkę. Obrać cebulę i marchew, umyć seler, wszystkie jarzyny pokroić w drobną kostkę.

W naczyniu żaroodpornym podgrzać oliwę, podsmażyć boczek i pokrojone w kostkę warzywa, stale wszystko mieszając.

Dodawać stopniowo mielone mięso, stale przy tym wszystko mieszając, usmażyć do kruchości i zalać bulionem mięsnym. Przyprawić sos mięsny pastą pomidorową, ziołami, solą i pieprzem, gotować pod przykryciem na słabym ogniu przez około 30 minut.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: Roztopić w rondlu masło, dodać mąkę i podsmażyć na złocisty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko,

nie przestając mieszać. Doprawić sos solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Wysmarować dużą prostokątną formę do zapiekanek 1 łyżką masła. Ułożyć naprzemiennie warstwami płatki makaronu, sos mięsny, sos beszamelowy i mieszankę serów. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego posypanego serem. Pozostałe masło ułożyć w drobnych płatkach na wierzchu potrawy.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Cannelloni

Składniki do nadzienia:

- 50 g posiekanej cebuli
- 30 g masła
- 350 g posiekanych liści szpinaku
- 100 g crème fraîche
- 200 g świeżego łososia, pokrojonego w kostki
- 200 g okonia nilowego, pokrojonego w kostki
- 150 g krewetek
- 150 g małży
- sól, pieprz

Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Dodać:

- 1 opakowanie cannelloni
- 50 g startego sera parmezan
- 150 g startego sera
- 40 g masła

Sposób przygotowania:

Włożyć do rondelka posiekaną cebulę i podsmażyć na maśle, aż się zeszkli. Dodać posiekane liście szpinaku i gotować krótko na wolnym ogniu. Dodać śmietanę crème fraîche, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: Roztopić w rondlu masło, dodać mąkę i podsmażyć na złocisty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko, nie przestając mieszać. Doprawić sos solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Dodać do przestudzonego szpinaku łososia, okonia, małże, krewetki, sól oraz pieprz i wymieszać.

Wysmarować dużą prostokątną formę do zapiekanek 1 łyżką masła.

Wypełnić cannelloni szpinakiem i umieścić w formie do pieczenia. Wypełnić sosem beszamelowym przestrzeń pomiędzy rzędami cannelloni. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego posypanego serem. Pozostałe masło ułożyć w drobnych płatkach na wierzchu potrawy.

- Czas pieczenia: 55 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki:

- 1000 g ziemniaków
- 1 łyżeczka soli, pieprzu i gałki muszkatołowej
- 2 ząbki czosnku
- 200 g startego sera
- 200 ml mleka
- 200 ml śmietany
- 4 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki, pokroić na cienkie plastry, osuszyć i przyprawić.

Natrzeć ząbkiem czosnku żaroodporną formę do zapiekanek i wysmarować naczynie odrobiną masła.

Rozłożyć połowę przyprawionych plastrów ziemniaków w naczyniu i posypać je startym serem. Ułożyć pozostałe plastry ziemniaków na tej warstwie i posypać resztą sera.

Rozgnieść drugi ząbek czosnku i rozmieszać go razem z mlekiem i śmietaną. Polać tą mieszanką ziemniaki i rozłożyć na zapiekance małe kawałki masła.

- Czas pieczenia: 65 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 2

Moussaka (dla 10 osób)

Składniki:

- 1 posiekana cebula
- oliwa z oliwek
- 1,5 kg mięsa mielonego
- 1 puszka posiekanych pomidorów (400 g)
- 50 g startego sera
- 4 łyżeczki tartej bułki
- sól i pieprz
- cynamon
- 1 kg ziemniaków
- 1,5 kg bakłażanów
- masło do smażenia

Składniki na sos beszamelowy:

- 75 g masła
- 50 g mąki
- 600 ml mleka
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Dodać:

- 150 g startego sera
- 4 łyżki bułki tartej
- 50 g masła

Sposób przygotowania:

Zeszklić posiekaną cebulę na odrobinie oliwy z oliwek, a następnie dodać mięso mielone i przesmażyć, mieszając.

Dodać posiekane pomidory, starty ser ementaler i tartą bułkę, dobrze wymieszać i doprowadzić do wrzenia. Następnie przyprawić solą, pieprzem oraz cynamonem i zdjąć z ognia.

Obrać i pokroić ziemniaki na plastry o grubości 1 cm; umyć i pokroić bakłażany na plastry o grubości 1 cm.

Osuszyć wszystkie plastry papierowym ręcznikiem. Przyrumienić na patelni na dużej ilości masła.

W międzyczasie przygotować sos beszamelowy: roztopić masło w rondelku, dodać mąkę i podsmażyć na złocisty kolor, stale mieszając. Dolewać stopniowo mleko, nie przestając mieszać. Doprawić sos solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotować około 10 minut na wolnym ogniu bez przykrycia.

Ułożyć pokrojone w plastry ziemniaki na dnie wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanek i posypać odrobiną startego sera. Na wierzchu położyć warstwę bakłażanów. Na tej warstwie położyć część mięsnej masy. Polać sosem beszamelowym.

Następnie położyć kolejną warstwę ziemniaków, potem znowu bakłażany i mięso. Na wierzchu powinna znaleźć się warstwa sosu beszamelowego. Posypać resztą sera i tartą bułką. Polać roztopionym masłem.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Zapiekanka z makaronu

Składniki:

- 1 litr wody
- sól
- 250 g tagliatelle
- 250 g szynki gotowanej
- 20 g masła
- 1 pęczek pietruszki
- 1 cebula
- 100 g masła
- 1 jajko
- 250 ml mleka

- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- 50 g startego parmezanu

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z odrobiną soli. Do wrzącej osolonej wody wrzucić tagliatelle i gotować przez ok. 12 minut. Następnie odcedzić.

Pokroić szynkę w kostkę.

Na patelni rozgrzać masło.

Pietruszkę posiekać, cebulę obrać i także posiekać. Poddusić na patelni.

Wysmarować formę do zapiekanek odrobiną masła. Wymieszać tagliatelle, szynkę oraz duszoną pietruszkę i cebulę. Wyłożyć do formy.

Zmieszać jajka z mlekiem, przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową i polać tą mieszanką makaron. Posypać zapiekankę parmezanem.

- Czas pieczenia: 45 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Zapiekanka z cykorii

Składniki:

- 8 średnich cykorii
- 8 plastrów gotowanej szynki
- 30 g masła
- 1,5 łyżki mąki
- 150 ml bulionu warzywnego (z cykorii)
- 5 łyżek mleka
- 100 g startego sera

Sposób przygotowania:

Przepołowić cykorie i usunąć gorzki rdzeń. Umyć je dokładnie i gotować przez 15 minut we wrzącej wodzie.

Wyjąć połówki cykorii z wody, odświeżyć w zimnej wodzie i złożyć z powrotem w całość. Następnie owinąć każdą cykorię plastrem szynki i włożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do zapiekanek.

Stopić masło i dodać mąkę. Krótko podsmażyć i dolać bulion warzywny oraz mleko. Doprowadzić do wrzenia.

Dodać do sosu 50 g sera i wymieszać. Polać sosem cykorie. Posypać zapiekankę resztą sera.

- Czas pieczenia: 35 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Casserole z wołowiną

Składniki:

- 600 g wołowiny
- sól i pieprz
- mąka
- 10 g masła
- 1 cebula
- 330 ml ciemnego piwa
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 2 łyżeczki pasty pomidorowej
- 500 ml bulionu wołowego

Sposób przygotowania:

Pokroić wołowinę w kostkę, przyprawić solą oraz pieprzem i posypać odrobiną mąki.

Rozgrzać masło na patelni i przyrumienić kawałki mięsa. Następnie włożyć je do formy do zapiekanek.

Cebulę obrać, drobno posiekać i lekko podsmażyć w niewielkiej ilości masła, a następnie położyć na warstwie mięsa.

Wymieszać ciemne piwo, brązowy cukier, przecier pomidorowy i bulion wołowy, wylać na patelnię i doprowadzić do wrzenia. Następnie polać tą mieszanką mięso (powinno być przykryte).

Przykryć i wstawić do piekarnika.

- Czas pieczenia: 120 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Casserole z kapusty

Składniki:

- 1 kapusta (800 g)

- majeranek
- 1 cebula
- olej do podsmażenia
- 400 g mięsa mielonego
- 250 g ryżu długoziarnistego
- sól, pieprz i papryka
- 1 litr bulionu mięsnego
- 200 ml crème fraîche
- 100 g startego sera

Sposób przygotowania:

Pokroić kapustę na ćwiartki i wykroić głąb. Zblanszować w osolonej wodzie przyprawionej majerankiem.

Cebulę obrać, drobno posiekać i lekko podsmażyć w niewielkiej ilości oleju. Następnie dodać mięso mielone i ryż długoziarnisty, podsmażyć i przyprawić solą, pieprzem oraz papryką. Dodać bulion mięsny i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez 20 minut.

Ułożyć warstwami w naczyniu kapustę i mieszankę ryżu oraz mięsa mielonego.

Polać potrawę śmietaną crème fraîche i posypać serem.

- Czas pieczenia: 60 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 3

Kluski frankońskie

Składniki:

- Około 1000 g pasków z indyka
- 1 mała puszka grzybów (małe kapelusze)
- 500 g posiekanej cebuli
- 1 kg ciasta na kluski
- 400 g startego sera
- 250 ml śmietany

Sposób przygotowania:

Przyprawić paski z indyka solą, pieprzem, papryką itp. Podsmażyć posiekaną cebulkę. Dokładnie odsączyć grzyby. Następnie wymieszać mięso, cebulę i grzyby i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Wymieszać ciasto na kluski i ser, a następnie nałożyć na mieszankę z indyka. Następnie polać śmietaną.

- Czas pieczenia: 75 minut
- Poziom umieszczenia potrawy: 1

Produkty gotowe

Urządzenie wyposażone jest w zestaw automatycznych funkcji do następujących potraw. Temperatura i czas są już ustawione.

Produkt	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	3
Pizza American mrożona	1
Pizza chłodna	3
Pizza Snacks mrożone	1
Frytki	3
Ćwiartki/krokiety	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	3

Produkt	Poziom piekarnika
Chleb/bułki	3
Chleb/bułki mrożone	3
Strudel jabłkowy, mrożony	3
Filet rybny mrożony	3
Skrzydełka kurczaka	3
Lasagne/cannelloni mroż.	3

867316184-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509800-1